

## Grünkern-Salat mit Wassermelone, Mozzarella und kandierten Pekannüssen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

170 g Wassermelone (gewürfelt)  
150 g Grünkern  
110 g Mozzarella (kleine Kugeln oder normaler Mozzarella zerkleinert)  
1 Salatgurke  
1 Schalotte  
1 Bund Basilikum  
30 g Pekannüsse  
2 Esslöffel Weißweinessig  
1 Esslöffel Honig  
2 Esslöffel Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer

Grünkern ist nicht nur gesund, sondern passt dank seines fein-nussigen Aromas wunderbar zu frischer Wassermelone, cremigem Mozzarella und süßen Pekannüssen.

- 1 -

Grünkern in einem Kochtopf nach Packungsanleitung zubereiten.

- 2 -

In der Zwischenzeit Gurke mit einem Sparschäler oder Spiralschneider in breite Streifen schneiden, dabei das Mittelstück mit Kernen aussparen. Schalotte fein hacken.

- 3 -

Basilikumblätter von den Stängeln abzupfen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Wassermelonen-Würfel in Scheiben schneiden. Die Mozzarella-Kugeln halbieren.

- 4 -

Pekannüsse in einer kleinen Pfanne etwa 2-3 Minuten anrösten, dabei regelmäßig wenden. Honig hinzufügen und die Nüsse rundum glasieren. Mit Salz und einer großzügigen Prise Pfeffer würzen.

- 5 -

Für das Salatdressing Weißweinessig, Olivenöl und Schalotte in einer Salatschüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grünkern, Wassermelone, Mozzarella, Gurkenstreifen und kandierte Pekannüsse hinzufügen und mit dem Dressing vermengen.

- 6 -

Auf Tellern anrichten und mit Basilikum garnieren.